Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 22 czerwca 1929 roku. № 25.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Rodzaje piwa.

(Ciąg dalszy).

Porter wyrabiany w Niemczech, Austrji i Czechosłowacji, różni się też od angielskiego. Jako surowiec stosują tylko słód, czasem z dodatkiem barwnika cukrowego. Warzelnia stosuje system 1,2 lub 3 zacierowy, podług sposobów ogólnie w Niemczech do piwa stosowanych. W celu wywołania fermentu używa się drożdży dolnych, w rzadkich wypadkach—górnych. Prowadzą fermentację o wiele chłodniej niż w Anglji, często bardzo w temperaturze stosowanej przy fermentacji brzeczki ciemnej typu monachijskiego.

W piwnicach składowych leży porter od 5 do 6 miesięcy. Wyrabia się porter w dwóch odmianach: słodki i gorzki, zależnie od większej lub mniejszej ilości dodawanego chmielu. W celu nadania porterowi specjalnego zapachu chmielowego dodają niektóre browary chmiel w stanie surowym do kadzi fermentacyjnych lub beczek składowych.

Moc brzeczki pierwotnej porteru niemieckiego wynosi przeważnie 17 — 18% Balling'a. Produkcja porteru w krajach niemieckich jest stosunkowo nieznaczna. W smaku porter niemiecki różni się wybitnie od angielskiego nadmierną pełnością i o ile porter angielski znajduje często zastosowanie w lecznictwie, jako napój odżywczy, wzmacniający rekonwalescentów po przebytej chorobie, to porter niemiecki, jako zanadto „ciężki", do podobnych celów mniej jest odpowiedni.

Browary rosyjskie (przedwojenne) jak również prawie wszystkie browary polskie przygotowują porter, przeważnie wzorując się na metodach niemieckich. System ten utrzymał się w browarach polskich z powodu wprowadzenia go przez piwowarów niemców i czechów, przykre pamiątki po naszych zaborcach, których dotychczas w wielu browarach naszych pozbyć się nie możemy. Konsumenci niektórych naszych dzielnic przyzwyczajeni są poniekąd do porteru niemieckiego i czeskiego, jednak przyznać musimy, że o ile piwo jasne zagraniczne najlepsze jest właściwością Czech, ciemne — Bawarji, to porter niezaprzeczenie „wzorowym" jest typu angielskiego.

Z piw specjalnych mniej rozpowszechnionych, nieraz wyrabianych tylko w niektórych miejscowościach i wypijanych na miejscu, spotykamy zagranicą wiele gatunków. Opisywać wszystkie nie byłoby celu i rozszerzyłoby nadmiernie ramy niniejszego artykułu wspomnę więc tylko niektóre.

Berlińskie piwo „białe" („Weissbier") jest piwem górnego fermentu, o charakterystycznym smaku kwaskowym, wysokiej pienistości i silnym zapachu.

Przeciętny skład chemiczny wody browarów berlińskich, wyrabiających „Białe piwo" jest następujący:

Pozostałość sucha przy + 120° C . .	52,30 gr. w hl.
Zawartość wapna	16,76
„ magnezji	2,88
„ amoniaku	ślady
„ chloru	4,82
„ kwasu siarkowego . . .	11,76
„ „ azotowego . . .	ślady
„ „ azotawego . . .	niema
„ „ węglowego związanego.	9,93
„ ciał organicznych . . .	0,59
Twardość ogólna w stopniach niemieck.	20,79
„ przejściowa	12,53
„ stała	8,26

Przygotowuje się piwo „Białe" ze słodu jęczmiennego i pszennego w stosunku 1 do 3, czasem 1 do 4. Brzeczki się nie gotuje. Chmiel w stosunku $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ kg. na 100 kg. słodu dodają do wody przygotowanej na zacier, odgotowując go z wodą, lub też wsypują porcję chmielu wprost do zacieru, tak, że brzeczka posiada tylko słaby smak chmielowy.

W celu wywołania fermentu w brzeczce dodaje się mieszaniny drożdży górnych z bakterjami kwasu mlekowego. Te ostatnie potęgują sillnie kwasowość płynu, która dochodzi do 0,12 — 0,20%. Fermentację prowadzi się ciepło, stosując w lecie temperaturę zadawania drożdży + 15° C (+ 12° R), w zimie + 17° do + 20° C (+ 13,6° do + 16° R). Okres fermentu głównego trwa 3 dni, stopień odfermentowania = 70 — 75%.

Fermentacja wtórna odbywa się już w butelkach lub gąsiorkach glinianych, w temperaturze od + 9° do + 14° C (od + 7,2° do + 11,2° R) w okresie kilku tygodni, poczem piwo bywa już zdatnem do picia. W piwnicach chłodniejszych można piwo przetrzymać do sześciu tygodni „marcowe" nawet około pół roku, lecz bywa wtedy znacznie kwaśniejsze. Zwraca się baczną uwagę na dobre korki, przewiązane mocno drutem, jak również na wytrzymałość butelek, gdyż ciśnienie kwasu węglowego jest dość silne.

Analiza „Białego piwa“ Berlińskiego:

Moc brzeczki pierwotnej	9,23% Ball.
Ekstrakt pozorny	1,80
„ rzeczywisty	3,19
Alkohol w % wagowych	3,07
„ „ objętościowych	3,84
Stopień odfermentowania pozorny	80,50
„ „ rzeczywisty	65,40
Ostateczny stopień odfermentowania	80,70
Zawartość ciał białkowych	0,253
„ popiołu	0,143
„ kwasu fosforowego	0,030
„ ogólna kwasów w przeliczeniu na kw. mlek.	0,356
„ węglowodanów	2,43
Wartość pożywna w kalorjach zawartych w 100 gr. piwa	32,50

Rodzaj kwaskowego piwa berlińskiego nie znalazł u nas naśladowców, z krajów europejskich podobne piwa wyrabia tylko Belgja, pod nazwą „Piwo Petermann'a“ i „Piwo Lwa“. Są to piwa słabe, przygotowane z tych samych surowców co „Białe“ piwo berlińskie, szybko fermentowane i w ciągu kilku dni gotowe do użytku.

Poza temi piwami jasnemi Belgja produkuje jeszcze trzy gatunki piwa ciemnego, pod nazwą: „Lambic“, „Mars“ i „Faro“. Są to piwa bardzo kwaśne, bardzo gorzkie, o charakterystycznym zapachu dobrego wina. Jako surowiec używanym jest słód jęczmienny, przeważnie suszony na powietrzu, gnieciony wraz z kiełkami, dodatek 40 — 50% stanowi w większej ilości pszenica niesłodowana z małą domieszką również niesłodowanego żyta, owsa, czasem gryki.

Zacier przygotowuje się stosując częściowo system nalewowy, częściowo odwarowy; zacierają w temeperaturze początkowej + 50° do + 55° C (+ 40° do + 44° R). Brzeczkę z chmielem gotuje się bardzo długo (8 do 12 godzin). Po ostudzeniu pozwala się brzeczce fermentować samoistnie (dziko) rzadko kiedy stosując maleńki dodatek drożdży rasowych górnego fermentu, aby przyśpieszyć fermentację. Piwo fermentuje bardzo długo, w niewielkich beczkach otwartych, zdatnem jest do wypicia nie wcześniej jak po upływie 2 lat.

„Lambic“ jest piwem mocniejszem (12 — 16% Balling'a) przygotowuje się z pierwszej brzeczki, „Mars“ cokolwiek słabszem — z następnych nalewów.

Piwo „Faro“ przedstawia mieszaninę w różnych proporcjach pierwszych obu gatunków.

(Dalszy ciąg nastąpi).

Ze starych dokumentów.

CONSTITUCYE
SEYMU WALNEGO
KORONNEGO
Warszawskiego Roku Pańskiego
M † DC † XX
(m. p. koronnej)
Cum gratia et Privilegio S. R. M.
w Krakowie
W Drukarni Andrzeja Piotrkowczyka,
Króla J. M. Typographa.

UNIWERSAŁ
Poborowy
Na Seymie Walnym Koronnym
Warszawskim Roku M DCIX
uchwalony

Zygmunt III z Bożej łaski, Król Polski.
Wielkie Książe Litewskie, Ruskie, Pruskie,
Mazowieckie, Zmudzkie, Inflantckie, etc. Szwedzki,
Gotcki, Wandalski dziedziczny Król.

Czopowe w Miastach y Miasteczkach takim sposobem ma być wybierane.

W miastach y w Miasteczkach naszych Królewskich / Duchownych y Swietckich / w Koronie y w W. X. Lit. / nie od korca ani ćwiertnie / ani od żadney miary wedle zwyczaiu dawnego / ale od beczki tym sposobem Czopowe być ma / iako beczka przedawana będzie *od każdego grosza* iako gdzie wstawione abo przedawane będzie piwo / *po pieniądzu* iednemu Polskiemu płacić będą powinni: A ieśliby też tenże co piwo warzył też piwo szynkował / z osobna od teyże każdey beczki względem szynku *od grosza po pieniądzu* płacić będzie powinien. A ieśliby ten piwowar komu inszemu piwo przedał na wyszynk / *ten co ie kupi* do Miasteczek / do wsi / od wzięcia tego piwa na szynk / *po pieniądzu od grosza* płacić będzie / *a ten pieniądz u tego piwowara* / a nie u tego co bierze Szynk / *Poborcy repetować będą*. A piwowarowie ci / którzy narobiwszy słodu przed publikacyą Uniwersału tego / a z tych słodów dopiero

po publikacyej piwa robią / nie mogą się Czopowego uchronić / gdyż od beczki iako wyższej napisano, a nie od słodów płacić będą. A z takowych Urząd Mieyski za instytucye Poborców powinien nieodwłocznie sprawiedliwość uczynić / pod winą sta grzywien: o którą pozwany przez starostę / ma peremtoria odpowiadać. A iż się nayduią niektórzy z stanu Szlacheckiego / także Starostowie / którzy w Mieściech naszych Królewskich y Duchownych domy maią / a piwa na wyszynk warzają: Także y ci którzy słody bądź wymierne bądź folwarkowe na wywarzenie do Miast abo Miasteczek dawaią: Tedy takowe Czopowe płacić maią / iako inszy Mieszczanie od inszych piw. A ktoby też w Mieście abo miasteczku dzierżenia swego Czopowego wybierać bronił / ma o to sam poborca pozywać do Grodu na Querellae. Co Grod ma sądzić iako y łanowe / sine appellatione.

Karczmarze abo piwowarowie na wsiach / którzy nie z Polskich zboż / ale z swoich y na swoy zysk piwo warzą y szynkuią / od czterech szelągów po pieniądzu iednemu płacić są powinni.

Słodownicy co słody robią a piwa nie warzą / od rzemięsła swego powinni dać do roku po złotych dwa.

Od przewoźnego Piwa / na imię Gdańskiego / Wrocławskiego, Swidnickiego / Głogowskiego / od każdego Achtela które przywożą do Korony / ma dać groszy piętnaście a od fasy groszy trzydzieści.

Constitucye Sejmu Warszawskiego
(Roku 1613: str. 27).
Przewoźne Piwo Poznaniowi.

Iż Czopowemu Koronnemu wielką się stąd uymadzieje / gdy Piwa w Szlacheckich maiętnościach robione / y z inszych Miasteczek okolicznych / do Poznania na wyszynk wożone bywaią. Zakazuiemy / aby to na potym nie było / pod utraceniem tegoż Piwa przewoźnego: czego Urzędy do tego należące w Mieście tym / serio doglądać / a in continen: gdzieby takowych Piw na wyszynk przywiezienia postrzegli / executia czynić maią. Nie zagradzaiąc iednak tą Constitucyą na potrzębę prywatną nikomu piwa sobie przywiezienia / abo też y cudzoziemskich piw / które rowno z Winem chodzą.

Pawilon „Piwowarstwo i Słodownictwo" na P. W. K.

Powiedzmy otwarcie, że pierwszy występ Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego na pierwszej polskiej wystawie, napawał nas niepokojem. Główną troską było pytanie, czy naszemi eksponatami, ich układem i wyglądem zdołamy zainteresować zwiedzających, a temsamem, czy osiągniemy współmierne wyniki do nakładu pracy i kosztów.

Dziś możemy śmiało powiedzieć, że przedsięwzięcie nam się udało, a zainteresowanie zwiedzających, naszym pawilonem i eksponatami przewyższa nasze przewidywania.

Już w trzy tygodnie po otwarciu, kiedy to na wszystkich wystawach jest jeszcze stosunkowo słabsza frekwencja okazała się potrzeba powiększenia personelu urzędującego stale w naszym pawilonie, gdyż niepodobna było sprostać licznym zapytaniom i informowaniu zaciekawionej publiczności.

Zaznaczyć należy, że ogólny poziom naszego stoiska jest nader wysoki i spełnia należycie swoje zadanie propagandowe w sposób spokojny, rzeczowy i pozbawiony krzykliwej reklamy. Jest to oczywiście zasługą naszego Komitetu wystawowego, a przedewszystkiem p. Profesora Tadeusza Chrząszcza, w którego zasłużonych dla piwowarstwa rękach spoczywała lwia część trudów, związanych z organizacją i zrealizowaniem naszego pawilonu.

Niema rzeczy doskonałych, a więc tu lub tam może są jakieś drobne małe niedociągnięcia, spowodowane szczupłością budżetu lub chociażby tylko brakiem doświadczenia. Całość jednakże robi wraże-

nie dodatnie choć skromne, lecz poważne. Zresztą wystąpieniem naszem na P. W. K. nie mieliśmy zamiaru nikomu zaimponować, ani potęgą, ani bogactwem polskiego piwowarstwa, gdyż tak ogromnej roli w całokształcie życia gospodarczego nie odgrywamy, jak niektóre inne gałęzie przemysłu. Wystąpienie nasze miało głównie na celu propagandę przez uświadomienie szerokich mas zwiedzających wystawę, że piwo wyrabia się z najszlachetniejszych surowców, że jest to pokarm a nie artykuł zbytku i, że z tych powodów piwo zasługuje na najszersze rozpowszechnienie.

Przestrzeń zajęta pod budynek wynosi 250 m², otoczona z trzech stron trawnikami, leży tuż przy głównej arterji terenów zachodnich, na wprost wejścia na te tereny. Całość zewnętrza i wnętrza, utrzymane w barwach spokojnych, czyni miłe wrażenie.

Wewnątrz rzuca się w oczy ustawiona na środku wieża z butelek oświetlona od wewnątrz i zakończona świetlną kulą. Przed wieżą, na wzór kwietnika umieszczono ornament wypełniony różnej barwy słodem, chmielem i jęczmieniem, w środku którego prześwieca transparent z napisem „Pijcie piwo — piwo to zdrowie". Dalej widzimy stół na którym rozstawiono różne pokarmy, do złudzenia przypominające produkty naturalne, w ilościach odpowiadających wartości odżywczej półlitrowej butelki piwa. W głębi, na specjalnie dla wystawy wykonanej mapie, oznaczono miejscowości w których znajdują się czynne browary. Do znakowania użyto, przedstawiających się bardzo efektownie, metalowych minjaturowych beczułek; miedzianych dla browarów zrzeszonych w związkach i aluminjowych dla tych przedsiębiorstw, które korzystają z działalności związków, jednak nie poczuwają się do obowiązku niesienia jakiejkolwiek pomocy swojej organizacji.

Po obydwu stronach mapy widnieją półeczki, na których ustawione są czyste kultury rozmaitych ras drożdży i drobnoustrojów szkodliwych dla piwa. Nad każdą kulturą znajduje się rysunek mikroskopowego obrazu, dający pojęcie o różnicach ras.

Wokół sali po lewej i prawej stronie biegnie stół eksponatowy, na którym w szklanych kloszach wystawiono cały obraz produkcji we wszystkich jej fazach poczynając od jęczmienia, a kończąc na piwie. Mamy więc jęczmień od producenta zdrowy, jęczmień z wołkami, jęczmień oczyszczony, poślad, zanieczyszczenia jęczmienia, obce ziarna, jęczmień namoczony, kiełkujący, słód zielony na piwo jasne, na piwo ciemne, słód surowy z kiełkami na piwo jasne i ciemne, słody bez kiełków jasny, ciemny i karmelizowany. Kiełki, zanieczyszczenia słodu, słód szrutowany, młoto świeże i suszone, chmiel wyborowy średni, pośledni, chory, prasowany, siarkowany zanieczyszczenia chmielu, zacier, brzeczka sklarowana, brzeczka z drożdżami, drożdże mokre, suszone i prasowane, brzeczka na piwa jasne, ciemne i porter, piwo chore, piwo jasne, ciemne, ale i porter, wreszcie żywica piwowarska świeża i z beczek wytopiona.

Na każdym kloszu wisi objaśniająca tabliczka, a urzędujący stale przedstawiciel udziela zwiedzającym wyczerpujących informacji.

Na ścianach rozwieszono cały szereg fotografji z najlepiej urządzonych browarów, przyczem zaznaczyć musimy, że na żadnej fotografji, w myśl idei przewodniej by zbiorowa wystawa nie służyła interesom prywatnym, poza napisem co dany obraz przedstawia, nie podano żadnej firmy browaru.

Bardzo efektownie przedstawiają się tablice statystyczne, wykonane akwarellą, a obrazowo przedstawiające ogólne daty statystyczne dotyczące piwowarstwa, surowców, dochodów skarbowych i t. d. Mamy więc tablicę traktującą o jęczmieniu i chmielu, ogólny areał, plon, zbiory, przerób w przemyśle wogóle a w piwowarstwie w szczególności, wywóz, przywóz i t. d. Oddzielne tablice botaniczno-anatomiczne pouczają o budowie i rozwoju ziarna jęczmiennego i szyszki chmielowej. Specjalne tablice traktują o słodzie, o produkcji piwa i spożyciu od czasu niepodległości, o spożyciu piwa i napojów alkoholowych ważniejszych państw w Europie, o dochodach skarbu z tytułu akcyzy i t. d.

Bardzo ciekawie i pouczająco przedstawia się barwny obrazkowy schemat dający w najogólniejszych zarysach pojęcie o całym przebiegu produkcji piwa w browarach poczynając od surowców, a kończąc na wyszynku.

Każdy zwiedzający, opuszczając nasz pawilon, otrzymuje broszurkę zatytułowaną „Piwo to zdrowie", w której na kilku stronicach w jaknajpopularniejszej formie ujęto trzy następujące rozdziały: 1) odżywcza wartość piwa, 2) używkowa wartość piwa i 3) zdrowotna wartość piwa. W końcu broszury, ozdobionej licznemi winietami, umieszczono tablicę porównawczą wartości odżywczej piwa i innych pokarmów i porównanie tejże wartości piwa i napojów alkoholowych.

STAN ZASIEWÓW.

Na podstawie sprawozdań korespondentów rolnych Główny Urząd Statystyczny podaje do wiadomości co następuje.

Miesiąc maj miał naogół temperaturę wyżej średniej. Opadów otrzymała Polska dostateczną ilość. Ilość ciepła i słońca dla wegetacji roślinnej była dostateczna.

Stan zasiewów w ciągu maja znacznie się polepszył i w stopniach kwalifikacyjnych około 20 maja dla całej Polski przedstawiał się następująco:

	1929 koniec kwietnia	1929 koniec maja	1928 koniec maja
Pszenica ozima	3,1	3,3	2,7
Żyto ozime	3,3	3,4	2,5
Jęczmień ozimy . . .	2,9	3,0	2,7
Pszenica jara	—	3,2	3,0
Jęczmień jary	—	3,4	3,2
Owies . . . , . . .	—	3,3	3,2

(— 5 — oznacza stan wyborowy, 4 — dobry, 3 — średni, przeciętny, 2 — mierny, 1 — zły)

Wegetacja jarych zbóż we wszystkich województwach postępuje naogół dobrze i jakościowo przewyższa rok ubiegły.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Tranzytowe składy chmielu w Czechosłowacji. W sprawie tranzytowych składów chmielu przedłużono odnośne koncesje niektórym firmom uznając je, jako „składy zagranicznego nieoclonego chmielu", co ma być uwidocznione w nazwie firmy. W ten sposób przez złożenie w składzie, chmiel zagraniczny nabywa charakteru towaru tranzytowego i nie może być po opłaceniu cła wpuszczony do kraju, lecz musi być wywieziony. W składach może być złożony tylko chmiel zagraniczny, który nie może być mieszany z chmielem krajowym. Wszelka manipulacja chmielem, jak czyszczenie, przepakowywanie i t. d. ma odbywać się pod nadzorem urzędu celnego. Te postanowienia nie zadawalniają jeszcze producentów chmielu, którzy domagali się całkowitego zniesienia składów tranzytowych, pozwalają jednak tym firmom polskim, które dotychczas ze składów tranzytowych korzystały, na dalsze posługiwanie się niemi, magazynowały one dotychczas w składach chmiel raczej w celach dostania się na rynek czechosłowacki, aniżeli w celach tranzytowych.

Etykiety z napisem „piwo". Na wniesioną do Ministerstwa Skarbu skargę przeciwko używaniu nazwy „piwo" przy wyrobie napojów nic wspólnego z piwem nie mających, o czem donosiliśmy

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

w Nr. 17/18 „Przemysłu Piwowarskiego", otrzymujemy odpowiedź od Łódzkiej Izby Skarbowej, że firma „Piątczak" używała etykiet do napojów chłodzących z napisem napój „piwo" bez alkoholu, za co został sporządzony protokół karny i używania wymienionych etykiet z napisem „piwo" zabroniono. Obecnie wspomniana firma etykiet tych nie używa.

P. W. K. Jaknajuprzejmiej prosimy P. T. Zarządy browarów, biorących udział w charakterze wystawców na P. W. K. o łaskawe nadesłanie do redakcji opisów i fotografji swoich stoisk i pawilonów w celach publikacyjnych.

Spożycie piwa. W miesiącu maju wpłynęło do kas skarbowych z tytułu akcyzy od piwa 1,130,000 zł. co odpowiada spożyciu piwa w kwietniu 204,710 htl. W porównaniu do kwietnia ubiegłego roku spożycie wzrosło o 30,435 htl. czyli o 15,5%. Jest to pierwszy w tym roku miesiąc przewyższający rok ubiegły i jest początkiem przewidywanej poprawy.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1928	1929	Różnica	%
Styczeń . .	133152	130978	— 2174	1,6
Luty . .	154529	104000	— 50529	32,8
Marzec . .	127717	123000	— 4717	3,7
Kwiecień	174275	204710	+ 30435	15,5
Razem . .	589673	562688	— 26985	4,6

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1928	1929	Różnica
Styczeń . .	748000	861000	+ 113000
Luty . . .	735000	723000	— 12000
Marzec . .	853000	574000	— 279000
Kwiecień .	705000	679000	— 26000
Maj . . .	962000	1130000	+ 168000
Razem . .	4003000	3967000	— 36000

Ceny piwa. W kilku dziennikach warszawskich ukazały się ostatnio wzmianki o położeniu naszego rynku piwowarskiego. Między innemi spadek spożycia piwa, przypisuje się podwyżce cen piwa przez niektórych sprzedawców hurtowych, a szczególnie przez restauratorów. Informacje te, nie pochodzące z naszych organizacji są niesłuszne, gdyż nie są nam znane fakty by hurtownicy i restauratorzy podwyższyli ceny niezależnie od cen pobieranych przez producenta.

Wywóz chmielu do Czechosłowacji w ostatnim roku wzrósł znacznie. Wynosił w roku 1926 — 609 q. na ogólną ilość dowozu 5,422 p.; w roku 1927 ogólny przywóz wynosił 5,166 q:, w tem z Polski 1,711 p.; w roku 1928 ogólny przywóz przywóz 7,430 q., w tem z Polski 2,390 q. Widzimy z powyższych liczb, iż w roku 1928 dowóz polskiego chmielu wynosił ⅓ całego przywozu do Czechosłowacji. Niema natomiast dotychczas statystyki tranzytu chmielu przez Czechosłowację w dwóch ostatnich latach. W roku 1927 przewieziono z Polski przez Czechosłowację 290 q. chmielu przeważnie do Niemiec (240 q.). W tem są już liczby tak bezpośredniego tranzytu ,jak i łamanego przez Żatec.

Nomenklatura celna. Powtórnie C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu i do Ministerstwa Przemysłu i Handlu z wnioskiem o wprowadzenie do nowej taryfy celnej pozycji dla piwa przywożonego w beczkach metalowych, (aluminjowych) ze stawką wyższą, aniżeli dla piwa w beczkach dębowych.

CENY JĘCZMIENIA.

Lublin.	19/VI 26.26⅓ zł.
Lwów.	17/VI 23.50 — 24.50 zł.
Berlin	15/VI 176 — 182 mk. n.
	17/VI 175 — 181 mk. n.
	18/VI 175 — 181 mk. n.
	19/VI 176 — 182 mk. n.
Hamburg.	15/VI 9.50 flh. Dun. Ros.
	15/VI 9.65 flh. La Plata
	17/VI 9.45 flh. La Plata
	19/VI 9.55 flh. La Plata
	15/VI 8.90 flh. Marocco
	17/VI 8.90 flh. Canada Western
	15/VI 9.55 flh. Canada Western
	17/VI 9.55 flh. Canada Western
Chicago	14/VI Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
	15/VI Jęczmień słodowy 50 — 69 cts. za bushel
	17/VI Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
	18/VI Jęczmień słodowy 50 — 60 cts. za bushel
Nowy York.	14/VI Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	15/VI Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	17/VI Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel
	18/VI Jęczmień słodowy 73 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.